

انسانی خوراک کے اجزائے ترکیبی کی شرعی حیثیت: تجزیاتی مطالعہ
Sharia status of the ingredients of Human food
An Analytical Study

* ڈاکٹر عبدالغفار

** پروفیسر ڈاکٹر محمد احمد قادری

ABSTRACT

In modern era, the rapid global progress has led to the rise of enormous issues. Canonical substantiality of the ingredients of edible foods is the most important issue of them. "Food Sciences", as the basic branch of scientific achievements has been included in the most important branches of science, such as finance and medical. Unfortunately, this branch is controlled utterly by non-Muslims. Therefore, in the non-Muslims countries the Muslims are facing serious difficulties in finding the "Halal" ingredients of food. A complexity regarding canonical substantiality of these ingredients is that the use of these ingredients was not prevailed in the past. That's why it has become a very complex issue to claim the legality and dignity of these ingredients. Hence, it's the need of time that we ought to try in solving these issues. It will be intensely focused on this thesis in the light of Fiqh-e-Islami. According to present circumstances, this thesis will be consisted of following aims: 1) To manifest the basic laws with the clarity of envisagement about "Halal-o-Haram" in the light of Quran and Sunnah. So that, the canonical substantiality a maximum ingredient might be known under the light.

Keywords: *global, progress, substantiality, food, Fiqh-e-Islami.*

* اسسٹنٹ پروفیسر / چیئرمین، شعبہ علوم اسلامیہ، یونیورسٹی آف اوکائرہ، اوکائرہ

** سابقہ ڈین فیکلٹی آف آرٹس اینڈ سوشل سائنسز، جامعہ کراچی

زمانہ جاہلیت میں لوگ اپنے طور پر بلا دلیل اشیاء کو حلال اور حرام ٹھہرا دیتے تھے اور اس کا بنیادی سبب ان کی نفسانی خواہشات ہوتی تھیں۔ انہوں نے اپنے طور پر ہی حلت و حرمت کے ضابطے اور سود کا چال چلن عام کر رکھا تھا۔ اسی وجہ سے اللہ تعالیٰ نے اسلام کی ابتداء میں اس طرح کے معاملات کو ختم کرنے کے لیے شرعی اصول و ضوابط مقرر فرمادیئے۔ چنانچہ نبی کریم ﷺ کا ارشاد مبارک ہے:

"الحلال بین والحرام بین و بینہما متشابہات لا یعلمہا کثیر من الناس۔"^۱

"حلال بھی واضح ہے اور حرام بھی واضح ہے وار ان دونوں کے درمیان مشتبہ امور ہیں جنہیں بہت سے لوگ نہیں جانتے۔"

لہذا آپ نے بلا تفریق رنگ و نسل اور عقیدہ کے تمام لوگوں تک حلال و حرام کے احکامات پہنچادیئے۔ اصل اشیاء میں اباحت ہے لہذا حرام وہی سمجھا جائے گا جو اللہ اور اس کے رسول ﷺ نے حرام ٹھہرایا، یہی معاملہ حلال کا ہے۔ لہذا جس چیز کے حرام کے بارے میں قرآن کریم میں صریح نص آگئی، اس طرح احادیث مبارکہ میں صحیح نص آگئی تو اس چیز کو قطعی طور پر حرام سمجھا جائے گا۔ اور جن اشیاء کے بارے میں اس طرح کی نصوص موجود نہ ہوں تو وہ اشیاء اپنی اباحت پر برقرار رہیں گی۔ ایسا کرنے کی بنیادی وجہ اللہ تعالیٰ کی رحمت اور حکمت ہے تاکہ حرام کا دائرہ زیادہ وسیع نہ ہو اور حلال کا دائرہ بڑھ جائے۔ اور امت کسی قسم کے حرج یا تنگی کا شکار نہ ہو۔ جیسا کہ اللہ نے مسلمانوں کے لیے پاکیزہ غذاؤں کو حلال اور گندی غذاؤں کو حرام فرمایا۔ اللہ تعالیٰ کے اس حکم میں بھی بے شمار حکمتیں ہیں اور اتنی بات تو بالکل واضح ہے کہ ہر غذا کی تاثیر ہوتی ہے حرام غذا سے جو جسم پرورش پاتا ہے وہ نہ صرف باطنی، بلکہ ظاہری طور پر ہی بہت برائیوں اور بیماریوں میں مبتلا ہو جاتا ہے۔ بہت سی آیات قرآنیہ اور احادیث میں حلال چیزیں کھانے اور حرام اشیاء سے بچنے کی تاکید کی گئی ہے۔ اللہ تعالیٰ کا ارشاد ہے:

كُلُوا وَ اشْرَبُوا مِنْ مِّنْ رِّزْقِ اللَّهِ وَ لَا تَعْتُوا فِي الْأَرْضِ مُفْسِدِينَ^۲

اللہ کی (عطا فرمائی ہوئی) روزی کھاؤ اور پیو مگر زمین میں فساد نہ کرتے پھرو۔

^۱ البخاری، محمد بن اسماعیل، الجامع الصحیح، کتاب الاطعمہ، باب الطعام والاکل، دار السلام والنشر والتوزیع ریاض، السعودیہ، طبع الثالث،

رسول اللہ ﷺ نے ارشاد فرمایا:

أَيُّهَا النَّاسُ! إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ اللَّهُ يَقْبَلُ إِلَّا طَيِّبًا، وَإِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بِمَا أَمَرَ بِهِ الْمُرْسَلِينَ، فَقَالَ: {يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُّوَا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ} وَقَالَ: {يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ} ثُمَّ ذَكَرَ الرَّجُلَ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ أَغْبَرْتُمْ يَمْدُودِيهِ إِلَى السَّمَاءِ، يَارَبِّ! يَارَبِّ! وَمَطْعَمُهُ حَرَامٌ وَمَشْرَبُهُ حَرَامٌ وَمَلْبَسُهُ حَرَامٌ وَغُذِيَ بِالْحَرَامِ فَأَتَيْتُ سَجَابُ لِدَلِكْ^۱

اللہ پاک ہے وہ صرف پاک ہی کو قبول کرتا ہے اور اس نے اس بارے میں جو حکم اپنے پیغمبروں کو دیا ہے۔ وہی اپنے سب مومن بندوں کو دیا ہے۔ پیغمبروں کے لیے اس کا ارشاد ہے (اے رسولوں تم کھاؤ پاک اور حلال غذا اور عمل کرو صالح میں خوب جانتا ہوں تمہارے اعمال) اور اہل ایمان کو مخاطب کر کے اس نے فرمایا (اے ایمان والو تم ہمارے رزق میں سے حلال اور طیب کھاؤ)

اسلام کے ابتدائی زمانے میں غذائی اشیاء کے متعلق علوم اتنے معروف نہیں تھے، اسی وجہ سے قدیم فقہاء کرام نے غذائی علوم کے لحاظ سے حلت و حرمت کے مسائل پر بحث نہیں کی۔ لیکن جب عصر حاضر میں غذائی اشیاء کے اجزاء کے حوالے سے علوم سامنے آئے تو علماء اور فقہاء نے ان اشیاء کی احکام و مسائل پر بحث شروع کی۔ اور پھر جدید مسائل درپیش آئے ان کے احکامات دریافت کرنا شروع کیے کیونکہ مارکیٹ میں ایسی بہت سی اشیاء آچکی ہیں کہ جن کے اجزائے ترکیبی کی حقیقت معلوم نہیں ہے۔ اور اس میں کوئی شک نہیں کہ غذائی علوم کا تعلق طبعی اور ٹیکنیکل علوم کے ساتھ بہت گہرا ہو چکا ہے اور دور حاضر میں ان علوم کی اہمیت سے انکار نہیں کیا جاسکتا۔ کھانے پینے میں یہ علوم اس قدر سرایت کر چکے ہیں کہ اب باقاعدہ طور پر نوڈ ٹیکنالوجی (Food Technology) کی اصطلاح رائج ہو چکی ہے۔ اور اس کی وجہ یہ ہے کہ کھانے پینے کی اشیاء میں غذائی ذائقے Food Flavours اور غذائی رنگ Food additives اور غذائی رنگ Food Colours کی شکل میں جدید اجزاء کا استعمال عام ہو چکا ہے۔

اس حوالے سے عالمی سطح پر بعض کمپنیاں کام کر رہی ہیں لیکن ان کا کام بعض وجوہات کی بنا پر کافی ہے مثلاً تمام کمپنیوں کی اصل ہدف تجارت ہے اور نہیں صرف اپنے نفع سے غرض ہے۔ اور پھر ان کمپنیوں میں بھی جو لوگ

^۱ احمد بن محمد، الامام ابن حنبل، ابو عبد اللہ، الشیبانی مسند احمد، مؤسسۃ الرسالۃ: حدیث ۸۳۳۰

اشیائے خورد پر کام کر رہے ہیں وہ ان اشیاء کی حقیقت و ماہیت کو صنعتی Technologically لحاظ سے تو جانتے ہیں لیکن انہیں علوم شرعیہ پر دسترس حاصل نہیں ہے اور نہ ہی وہ حضرات اشیائے خورد نوش کی حلت و حرمت کے حوالے سے موجود معیارات سے واقف ہیں۔ لہذا وہ جو بھی نتائج اخذ کرتے ہیں اور ان کی بنیاد ٹیکنالوجی پر ہوتی ہے نہ کہ فقہی و شرعی معیارات Standards پر۔

اسی طرح گذشتہ صدی میں عالمی سطح پر ہونے والی تیز رفتار ترقی سے جہاں اور بہت سے جدید مسائل نے جنم لیا وہیں ایک مسئلہ کھانے پینے کی اشیاء میں ڈالے جانے والے نئے اجزائے ترکیبی کی شرعی حیثیت کا بھی ہے۔ اس ترقی سے جہاں سائنس کی اور بہت سے شاخوں نے جنم لیا وہیں ایک شاخ غذائی سائنس Food Sciences کے نام سے وجود میں آئی بد قسمتی سے سائنس کی شاخوں کی طرح اس شاخ پر بھی گذشتہ چند صدیوں سے مجموعی طور پر غیر مسلموں کا غلبہ رہا اور یہی وجہ ہے کہ اس میدان میں بھی جو کام ہو اس میں شریعت اسلامیہ کے احکامات کو مطلوبہ اہمیت نہیں دی گئی اس شعبے میں کام کرنے والے حضرات کے پیش نظر زیادہ سے زیادہ یہ بات تھی کہ وہ اشیاء جو ان کی تحقیق کے مطابق صحت کے لیے نقصان دہ ہوں اس سے اجتناب کریں اس کے علاوہ باقی تمام اشیاء کو استعمال کرتے ہوئے سستی معیاری ذائقہ دار اور زیادہ عرصہ تک باقی رہنے والی اشیاء فراہم کی جائیں اور اس مقصد کی خاطر سمندری کی تہہ میں اگنے والی نباتات سے لے کر فضا کی بلندیوں میں پرواز کرنے والے پرندوں کے پروں تک سے ہر ممکن استفادہ کیا گیا لہذا کسی چیز کو رنگ پیدا کرنے یا رنگ کو نکھارنے کے لیے بنایا گیا اور کسی چیز کو ذائقہ میں بہتری پیدا کرنے کے لیے ایجاد کیا گیا۔ غرض جو بھی نئے اجزائے ترکیبی وجود میں آئے ان میں دین اسلام کے بتائے ہوئے حلت اور حرمت کے ضوابط کو مد نظر نہیں رکھا گیا۔ اسی لیے اب جو نئے اجزائے ترکیبی ایجاد ہوئے ان کا شرعی حکم معلوم کرنے میں دو بڑی پیچیدگیاں سامنے آئیں۔

۱۔ ان اجزائے ترکیبی کی شرعی حیثیت کے بارے میں ایک پیچیدگی تو یہ سامنے آئی ہے کہ یہ اجزائے ترکیبی بعض اوقات ایسی چیزوں سے بنائے جاتے ہیں جب کہ کھانے پینے کی اشیاء میں استعمال ماضی میں مروج نہیں تھا۔ اس وجہ سے ان کی حلت اور حرمت کے صریح احکام فقہ کی کتابوں سے اخذ کرنا ایک اہم اور مشکل کام ہے۔

۲۔ ان اجزائے ترکیبی کی شرعی حیثیت کے بارے میں دوسری بڑی پیچیدگی یہ ہے کہ بعض اجزائے ترکیبی کو تیاری کے دوران جن مراحل سے گزارا جاتا ہے آیا ان مراحل سے گزرنے کے بعد انقلاب ماہیت ہو جاتا ہے یا نہیں۔

الف۔ ایک الجھاؤ تو یہ ہے کہ بعض اجزائے ترکیبی تیاری کے جن سائنسی مراحل سے گزرتے ہیں ان مراحل کی حقیقت جاننا ایک مشکل کام ہے اور بعض اوقات کسی مرحلہ کی صحیح حقیقت تب ہی معلوم ہو سکتی ہے جبکہ Biochemistry یا Chemistry کے بارے میں خاطر خواہ علم ہو اور ظاہر ہے کہ جب تک اس مرحلہ کی حقیقت معلوم نہ ہوگی اس وقت تک اس تبدیلی کا بناء پر کوئی فیصلہ کرنا مشکل ہوگا۔

ب۔ دوسرا الجھاؤ خود انقلاب ماہیت کا مسئلہ ہے کہ عموماً فقہ کی کتابوں میں یہ مسئلہ مکمل حدود و قیود اور شرائط کی وضاحت کے ساتھ مذکور نہیں ہے کہ کن اوصاف اور کس قدر تبدیلی پر انقلاب ماہیت ہو جاتا ہے۔ بلکہ عموماً فقہ کی کتابوں میں انقلاب ماہیت کے مسئلہ کی وضاحت مثالوں سے دی گئی ہے کہ ان مثالوں میں انقلاب ماہیت ہو گیا ہے۔ اب اس کے لیے شرائط اور معیار کیا ہیں یہ ایک اہم مسئلہ ہے۔

اسی منہج کو پیش نظر رکھتے ہوئے مقالہ ہذا میں بنیادی طور پر قرآن و حدیث کی روشنی میں حلت اور حرمت کے تصور کو واضح کرنے کے ساتھ ساتھ دور حاضر میں کھانے پینے والی اشیاء کی حلت اور حرمت کے بارے میں فقہاء کے اقوال کی روشنی زیادہ سے زیادہ ضوابط بیان کرنا اور زیادہ سے زیادہ اجزائے ترکیبی کی شرعی حیثیت دریافت کرنا ہے۔

کھانے پینے میں مستعمل تمام اجزائے ترکیبی کو بنیادی طور پر نباتات، جمادات اور حیوانات سے حاصل کیا جاتا ہے۔ سب سے پہلے نباتات پر بحث کی جاتی ہے۔

نباتات سب حلال ہیں الا یہ کہ ان اشیاء کا استعمال انسانی صحت کے لیے مضر ہو یا پھر نشہ آور ہوں ان دونوں صورتوں میں اس کی حلت، حرمت میں تبدیلی ہو جاتی ہے۔
امام غزالی^۱ رقمطرز ہیں:

اما النبات فلا يحرم منه الا يزيل العقل او يزيل الاهياء او الصحة فمزيل العقل: البنج والخمر وسائر المسكرات ومزيل الحياة: المسمو و مزيل الصحة: الادوية في غير وقتها وكان مجموع هذا يرجع الى الضرر الا الخمر والمسكرات فان الذي لا يسكر منها ايضا حرام مع قلته لعينه ولصفته وهي الشدة المطرية واما السم فاذا خرج عن كونه مضرا لقلته ولصفته وهي الشدة المطرية واما السم فاذا خرج عن كونه مضرا لقلته او لعجنه بغير فلا يحرم۔^۱

^۱ غزالی، ابو حامد، محمد بن محمد، الطوسي (م۔ ۵۰۵ھ) احیاء العلوم، دار القرآن والعلوم الاسلامی، کراچی، ۲/۱۱۵

اس عبارت سے اخذ ہوتا ہے کہ امام غزالیؒ نے نباتات کی حلت و حرمت کے بارے میں دو اہم قواعد ذکر کیے ہیں۔

۱۔ نباتات کی حرمت کی تین وجوہ ہیں:

جس کے استعمال سے انسان کو بیماری لاحق ہو جائے یعنی بلا ضرورت کسی دوا کا استعمال کرنا۔

۲۔ جو موت کے واقع ہونے کا سبب ہو مثال کے طور پر ایسی جڑی بوٹیوں کا استعمال جن میں زہر کا اثر ہو۔

۳۔ جس کے استعمال سے انسانی عقل زائل ہو جائے مثال کے طور پر انگور کی شراب افیون، چرس اور تمام نشہ آور اشیاء۔

دوسرا قاعدہ: جب نقصان دہ چیز کا نقصان یعنی مضرین ختم ہو جائے تو اس کی حرمت بھی ختم ہو جاتی ہے۔

اس قاعدہ کی مزید تفصیل ظفر احمد عثمانی نے بیان کی ہے۔

لا يحل اكل السم القائل يببط او تعجيل ولا يا يؤذى من الاطعمية ولا الاكثر من

طعام يمرض الاكثر منه لقول الله تعالى: وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ^۱

عصر حاضر میں ماکولات و مشروبات میں الکحل ایک ایسا جز لا ینفک کی صورت اختیار کر چکا ہے کہ شائد ہی کوئی ایسی (Product) ہو جس میں اس کی امیزش نہ ہو۔ ہو میو پیٹھک کی دوا یا ایلو پیٹھک کی دونوں میں الکحل کا بکثرت استعمال ہوتا ہے۔ اور یہی صورت حال کھانے پینے کی اشیاء کا بھی ہے۔ سب سے پہلے اسی کے بارے میں کچھ تحریر کیا جاتا ہے۔

الکحل کی تعریف:

الکحل در اصل عربی لفظ الغول کی تحریف ہے۔ عربی زبان میں غول درد اور نشہ کی اس کیفیت کا نام ہے جو شراب سے پیدا ہوتی ہے، قرآن مجید میں اللہ تعالیٰ نے جنت کی اس صفت کی نفی کرتے ہوئے فرمایا:

لَا فِيهَا غَوْلٌ وَلَا هُمْ عَنْهَا يُنْفَوْنَ^۲

"اس شراب میں نہ درد سر ہو گا اور نہ ہی اس سے عقل میں فتور آئے گا۔"

اہل مغرب نے اس لفظ کو عربی سے نقل کر کے الکحل بنا دیا۔

الکحل کی تعریف ان الفاظ میں بیان کی گئی ہے:

^۱ عثمانی، ظفر احمد، العلامة، اعلاء السنن، ادارة القرآن والعلوم الاسلامی، کراچی، ۱۶/۳۵۶

^۲ الصافات: ۴۷

الکحل ایک بے رنگ، بخار بن کر اڑ جانے والا سیال مادہ ہے جو کاربن ہائیڈرو ریٹ اور آکسیجن اور ہائیڈروجن کے ساتھ کاربن کے مرکب میں خمیر اٹھنے سے حاصل ہوتا ہے۔ یعنی یہ ایک نامیاتی مرکب (Organic Compound) ہے جو گیس کی تین اقسام کاربن، ہائیڈروجن اور آکسیجن سے مل کر بنتا ہے۔

الکحل کی اقسام:

الکحل کی مختلف اقسام ہیں مثلاً: ایتھائل، میتھائل، میٹائل، پروپائل، بیوٹائل۔ الکحل دراصل ایک جنس کا نام ہے جس کے تحت مختلف انواع و اقسام پائے جاتے ہیں جن میں سب سے مشہور ایتھائل ہے جس کو (Green Alcohol) (Ethyl Aloch) بھی کہا جاتا ہے چونکہ الکحل کی یہ قسم سب سے زیادہ اہم ہے اس لیے "تسمیہ الکحل باسم الجوز" کے تحت اس کو مطلقاً الکحل بھی کہا جاتا ہے۔

استعمال کے مقاصد:

الکحل کو مختلف اغراض و مقاصد کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ مثلاً:
اشیاء کے اندر مخصوص قسم کی خوشبو اور نکھار پیدا کرنے کے لیے الکحل استعمال کیا جاتا ہے۔
ماکولات و مشروبات میں کسی ذائقہ کو بڑھانے یا اس کو برقرار رکھنے کے لیے بھی اس کا استعمال ہوتا ہے۔
کسی چیز کو جلد سڑنے اور خراب ہونے سے بچانے کے لیے الکحل کا استعمال بہت عام ہے۔
الکحل کا ایک خاص وصف یہ ہے کہ اس کے اندر ایسی بہت سی اشیاء بھی تحلیل ہو جاتی ہے جو کسی اور چیز میں حل نہیں ہوتیں۔ دواؤں کو پگھلانے والے مادہ کے طور پر اور اس میں ایک خاص لذت پیدا کرنے کے لیے بھی اس کا استعمال رائج ہے۔^۱

حکم:

فقہاء کرام کے نزدیک مذکورہ ایتھائل کو استعمال کرنا جائز نہیں جب اس کو کھجور یا انگور سے بنایا گیا ہو۔ اور اگر وہ کھجور یا انگور کے علاوہ سے حاصل ہو تو اس کی تفصیل یہ ہے کہ ائمہ ثلاثہ اور امام محمدؒ کے نزدیک اب بھی اس کا استعمال کرنا جائز نہیں ہے۔ مگر امام ابو حنیفہؒ اور امام ابو یوسفؒ کے نزدیک مذکورہ ایتھائل کو استعمال کرنے کی اس شرط کے ساتھ گنجائش ہے کہ وہ نشہ آور نہ ہو اور نہ ہی اس کو محض لہو و لعب کے لیے استعمال کیا گیا ہو۔^۲

^۱ مجاہد اسلام، جدید فقہی تحقیقات، دارالاشاعت، کراچی، ۲۰۰۲ء، ۱۰/۲۷۲

^۲ ابن ہمام، محمد بن عبد الوحد بن عبد الحمید، کمال الدین، (م۔ ۸۶۱ھ) فتح القدر شرح الھدایہ، دار الفکر بیروت، ۱۶۰/۹

ائمہ ثلاثہ اور امام محمدؒ کے نقطہ نظر کے مطابق تمام مائع مسکرات حرام بھی ہیں اور من کل الوجوه کا حکم بھی رکھتی ہے اور اس پر خمر ہی کے تمام احکامات لاگو ہوں گے، اس کا قلیل مقدار بھی کثیر مقدار کی طرح نہ صرف حرام ہے بلکہ نجس بھی ہے، اگر قلت استعمال کی وجہ سے یا پھر عادت کی وجہ سے عملاً اس سے نشہ نہ بھی پیدا ہو تب بھی حرام ہی ہوگا۔^۱

کیونکہ خمر کو خمر کہتے ہی اس وجہ سے ہیں کہ یہ عقل کو زائل کر دیتا ہے۔

جیسے حدیث مبارکہ میں بھی اس کی طرف اشارہ موجود ہے۔ حضرت عمر رضی اللہ عنہ سے روایت ہے کہ:

"الخمر ما خامر العقل۔"^۲

دوسرا یہ کہ انگور کے علاوہ مختلف اشیاء کی مشروبات پر صریحاً خمر کا اطلاق کیا گیا ہے۔

حضرت انس رضی اللہ عنہ سے مروی ہے کہ جب شراب کا حکم نازل ہوا تو کھجوروں کی شراب پی جاتی تھی۔^۳

حضرت عمر رضی اللہ عنہ کی روایت ہے کہ حرمت خمر کی آیت نازل ہوتے وقت انگور، شہد، گہوں اور جو کی

خمر بنائی جاتی تھی۔^۴

اور خمر کے بارے میں تو آپ ﷺ کی واضح حدیث ہے:

"کل مسکر خمر و کل خمر حرام۔"^۵

ہر مسکر خمر ہے اور ہر خمر حرام ہے۔

لہذا ان سب کے نزدیک ہر مائع مسکر شے پر خمر کا ہی اطلاق ہوگا۔

ایک اور حدیث میں آپ ﷺ نے ارشاد فرمایا:

"ما اسکر کثیرہ فقلیلہ حرام۔"^۶

"کہ جس کی کثرت استعمال نشہ آور ہو اس کی قلیل مقدار بھی حرام ہے۔"

^۱ ابن ہمام، محمد بن عبد الوحد بن عبد الحمید، کمال الدین، (م۔ ۸۶۱ھ) فتح القدر شرح الہدایہ، دار الفکر بیروت، ۱۶۰/۹

^۲ سجستانی، ابوداؤد، السنن، باب تحریم الخمر، دار السلام، الریاض، ۲۰۰۰ء، رقم الحدیث ۲۸۱۰

^۳ ایضاً

^۴ ایضاً

^۵ کتاب الاشریہ، باب ماجاء فی السکر، دار السلام، الریاض، ۲۰۰۰ء، رقم الحدیث ۳۶۷۹

^۶ ایضاً

عام الکحل کا حکم:

وہ الکحل جس کو قطعی حرام اور نجس العین شرابوں کے علاوہ دیگر کسی اور سے بنایا گیا ہو، جیسے شکر، نشاستہ، شہد، گندم، گنا، چمڑا، گندھک اور جو وغیرہ سے۔ تو اس کی اتنی مقدار حرام ہوگی جو نشہ پیدا کرے، اور قلیل مقدار جو حدِ اسکار تک نہ پہنچے یا کوئی اسے بطور دواء استعمال کرے تو یہ امام ابو حنیفہؒ اور امام ابو یوسفؒ کے نزدیک نہ حرام ہے اور نہ ہی نجس ہے۔^۱

قول راجح:

متاخرین حنفیہ نے فتویٰ اس پر دیا ہے کہ ماکولات و مشروبات میں تو فقہاء جمہور کے قول کو اختیار کیا جائے گا۔

"ما اسکر کثیرہ فقلیلہ حرام۔"

"کہ جس کی کثرت استعمال نشہ آور ہو اس کی قلیل مقدار بھی حرام ہے۔" لہذا داخلی استعمال میں تو قلیل مقدار بھی جائز نہ ہوگی۔^۲

لیکن جہاں تک خارجی استعمال اور نجاست کی بات ہے تو عموم بلوی کی وجہ سے اس میں حضرات شیخین کے قول کو اختیار کیا جائے گا۔

الکحل کا استعمال بطور دواء:

ایسا الکحل جس کو قطعی حرام شرابوں کے علاوہ کسی اور سے بنایا گیا ہو تو اس کو بطور دواء کے استعمال کرنا شیخین کے نزدیک جائز ہے بشرطیکہ وہ حدِ اسکر کو نہ پہنچے اب چونکہ قرآن سے یہی معلوم ہوا ہے کہ دواء میں جو الکحل ملا یا جاتا ہے اس کو انگور اور کھجور کے علاوہ دوسری اشیاء سے حاصل کیا جاتا ہے لہذا اب امامین کے مسلک پر عمل کرنے کی گنجائش ہے۔^۳

اور اگر الکحل انگور یا کھجور سے حاصل کیا گیا ہو تو اس کا استعمال ناجائز ہے البتہ اگر ماہر طبیب کہے کہ اس مرض کی اس کے علاوہ کوئی اور دواء ہی نہیں ہے تو اس صورت میں اس کے استعمال کی گنجائش ہے کیونکہ اس صورت میں فقہاء احناف کے ہاں تداوی بالحریم کے تحت جواز کا ثبوت ملتا ہے۔^۴

^۱ ابن ہمام، فتح القدیر، ۸/۱۶۰

^۲ ترمذی، ابو عیسیٰ، الجامع السنن، باب ماجاء ما اسکر کثیرہ فقلیلہ حرام، دار السلام، الریاض، ۲۰۰۰ء، رقم الحدیث: ۱۹۷۰

^۳ مجاہد اسلام، جدید فقہی تحقیقات، ۱۰/۲۷۲

^۴ ابن نجیم، زین الدین، بنی ابراہیم، البحر الرائق شرح کنز الدقائق، دار المعرفہ، بیروت، ۱/۱۱۹

ہمیں یہ اصول یاد رکھنا چاہیے کہ گوشت کے علاوہ ماکولات اور مشروبات کی بقیہ تمام اشیاء میں اصل حلت و اباحت ہے۔ لہذا جب معلوم ہو کہ اشیاء میں اصل حلت اور اباحت ہے تو پھر ان اشیاء کے حلال اور مباح ہونے کے یقین کو جب تک کسی قوی اور مضبوط دلیل سے زائل نہ کر دے تب تک اپنی اصل کے مطابق ان میں جو ازہی کا حکم برقرار رکھا جائے گا۔

چنانچہ امام ابن عابدینؒ نے لکھا ہے:

"المختار ان الاصل في الاشیاء الاباحۃ۔"

راج یہی ہے کہ اشیاء میں اصل اباحت ہے۔

لہذا جب تک کسی چیز کے بارے میں یقین نہ ہو جائے کہ اس میں کوئی حرام جزو ترکیبی شامل کیا گیا ہے تو اس وقت تک اس کے کھانے کو ناجائز و حرام نہیں کہا جائے گا اور جب تک کوئی شبہ میں ڈالنے والی کوئی قوی دلیل نہ ہو کہ جس سے شبہ پڑے تو اس وقت تک تحقیق کے در پر ہونا بھی انسان کے لیے لازم نہیں کیونکہ شریعت میں ہمیں بلاوجہ اور علت کے بہت زیادہ کھوج میں پڑنے کا حکم نہیں دیا گیا۔

ماکول اللحم غیر مذبوح حیوان کے اجزاء متصلہ کی شرعی حیثیت:

فقہاء کرامؒ نے ماکول اللحم غیر مذبوح کے اجزاء متصلہ کی حلت و حرمت کے بارے میں دو اصول ذکر

فرمائے ہیں:

1- "میتہ" کے اجزاء متصلہ کے پاک یا ناپاک ہونے یا نہ ہونے کا مدار اس بات پر ہے کہ اس میں خون سرایت کرتا ہے کہ نہیں۔

2- مذکورہ بالا اجزاء کی طہارت و نجاست کا مدار ان کے اجزاء میں زندگی کے وجود کے ہونے یا نہ ہونے پر ہے۔

علامہ لکھنویؒ لکھتے ہیں:

"والضابط في هذا الباب على ما في غاية البيان أن أجزاء الميتة لا تخلو اما أن

يكون فيها دم أو لا، فالأجزاء التي فيها الدم كاللحم والشحم والجلد ونحوهما نجس

وأما الأجزاء التي ليس فيها دم ففي غير الخنزير والآدمي ليست بنجسة ان كانت صلبة

كالشعر والعظم ونحوهما اتفاقا وفي ما عدا ذلك خلاف كما مر ذلك مفصلا"۔^۲

^۱ ابن عابدین، رد المحتار علی الدر المختار، دار احیاء التراث العربی، بیروت لبنان، ۱/۲۰۷

^۲ لکھنوی، عبدالحئی، علامہ، م ۱۳۰۲ھ السعایۃ علی شرح الوقیایۃ، دار الاشاعت، کراچی، ۲۰۰۲ء، ص ۱۱۶

مذکورہ عبارت میں بھی مصنف نے انہی دو اصولوں کی نشاندہی فرمائی ہے۔

(1) پہلے اصول کے مطابق مردار کے اجزاء بنیادی طور پر دو قسم کے ہیں:

۱۔ ایسے اجزاء جن میں خون سرایت کرتا ہے، جیسے گوشت، چربی وغیرہ۔ یہ نجس ہیں۔

۲۔ ایسے اجزاء جن میں خون سرایت نہیں کرتا، جیسے بال، ہڈی، پر، سینگ وغیرہ۔ یہ پاک ہیں۔

جانور کے اجزاء میں زندگی کے وجود اور عدم وجود کا معیار:

اس بارے میں فقہاء کرام فرماتے ہیں کہ اگر کسی عضو کو کاٹا جائے اور اس سے تکلیف نہ ہو تو یہ اس بات کی

علامت ہے کہ اس عضو میں زندگی کا وجود ہے، اور اگر کاٹے جانے سے تکلیف نہ ہو تو یہ اس بات کی علامت ہے کہ

اس عضو میں زندگی کا وجود نہیں ہے:

قوله وكذاكل ما تحله الحياة) وهو ملايتكلم الحيوان بقطعه كالریش والمنقار

والظلف۔

مردار کے ایسے اجزاء جن میں خون سرایت نہیں کرتا:

مردار کے ایسے اجزاء جن میں خون سرایت نہیں کرتا، مثلاً بال، ہڈی اور اون وغیرہ کا کھانا جائز ہے یا

نہیں؟ یہ ایک اہم بحث ہے، اس کی ایک وجہ تو یہ ہے کہ بعض عبارات اور فتاویٰ سے ان اجزاء کی حرمت معلوم ہوتی

تھی، جبکہ بعض عبارات اور فتاویٰ سے ان اجزاء کے کھانے کی گنجائش معلوم ہوتی تھی جبکہ دوسری وجہ یہ ہے کہ ایک

کثیر الاستعمال جزو ترکیبی جیلاٹن کے حصول کا ایک ذریعہ حیوانات کی ہڈیاں بھی ہیں، اور ہڈی کی حلت و حرمت پر ان

سے حاصل ہونے والی جیلاٹن کی حلت و حرمت کا مدار ہے، لہذا اس مسئلہ کے بارے میں تفصیل سے بحث کی گئی ہے۔

مردار کے مذکورہ اجزاء کے بارے میں احادیث:

علامہ عبدالحی لکھنوی نے ”السعیة“ میں شعر المیتة کے تحت ان اجزاء کی طہارت پر بحث کرتے ہوئے فرمایا ہے:

واحسن من ذلك كله التمسك بالاخبار التي ذكرناها

لہذا اولاً اس بارے میں بحث کی جاتی ہے کہ آیا انہی احادیث سے ان اجزاء کی حلت بھی ثابت ہوتی ہے یا نہیں۔

جو احادیث علامہ لکھنوی نے ذکر فرمائی ہیں ان میں سے یہ تین احادیث یہ ہیں:

۱۔ عن ابن عباس قال: انما حرم رسول الله ﷺ من المیتة لحمها فأما الجلد والشعر

والصوف فلا بأس به۔

۲۔ عن ابن عباس قال انما حرم من المیتة لحمها۔

۳- عن ابن عباس قال سمعت رسول الله ﷺ يقول (قال الله تعالى "قل لا أجد في ما أوحى إلى محرماً على طاعم يطعمه إلا أن يكون ميتة أو دماً مسفوحاً" الآية)، الا كل شيء من الميتة حلال الا ما أكل فأمأ الجلد والشعر والقرن والصفوف والسن والعظم فكله حلال لأنه لا يذكي^۱۔

پہلی دو حدیثوں کے بارے میں علامہ لکھنوی فرماتے ہیں کہ: لاينزل عن درجة الحسن، اور تیسری حدیث کے بارے میں فرمایا: ويصلح الاعتضاد الاول الذي لاينزل عن مرتبة الحسن۔
اب ان تینوں احادیث سے ایک بات تو یہ ثابت ہوتی ہے کہ یہاں مذکورہ اجزاء کی حلت و حرمت کا ذکر ہے، گویا کہ ان اجزاء کی حلت سے ان کی طہارت پر استدلال کیا گیا ہے، وہ اس طرح کہ چونکہ یہ اجزاء حلال ہیں لہذا پاک بھی ہیں۔ تو جب ان احادیث سے طہارت ثابت ہوتی ہے تو حلت بطریق اولیٰ ثابت ہے۔
جمہور کے دلائل کا جائزہ:

جن حضرات کے یہاں یہ اجزاء نجس ہیں، ان کے دلائل پر اگر غور کیا جائے تو یہ بات اور واضح ہو جاتی ہے، کیونکہ ان حضرات نے بھی ان اجزاء کی حرمت سے ان کی نجاست پر استدلال کیا ہے ان حضرات کے یہاں ضابطہ یہ ہے کہ: والحرمة لا للاحترام دليل النجاسة۔
علامہ کاسانی نے ذکر کیا ہے:

وقال الشافعي: الميتات كلها نجسة لظاهر قوله تعالى (حرمت عليكم الميتة) والحرمة لا للاحترام دليل النجاسة^۲۔

عبارت ہذا سے معلوم ہوتا ہے کہ ان حضرات نے ان اجزاء کی حرمت سے ان کی نجاست پر استدلال فرمایا ہے، اور کوئی ایسی واضح آیت یا حدیث ذکر نہیں فرمائی جس میں صراحتاً ان اجزاء کی نجاست کا ذکر ہو۔ لہذا یہ معلوم ہو گیا کہ درحقیقت یہ مسئلہ حلت اور حرمت کا ہے، یہی وجہ ہے کہ اس بحث میں تمام حضرات نے ان اجزاء کی حلت و حرمت سے ان کی طہارت اور نجاست پر استدلال کیا ہے۔ جن حضرات کے یہاں یہ اجزاء حرام ہیں انہوں نے انہیں نجس کہا، اور جن حضرات کے یہاں یہ اجزاء حرام نہیں ہیں، انہوں نے انہیں طاہر کہا ہے۔

^۱ بیہقی، احمد بن حسین، الحافظ، السنن الکبریٰ دار احیاء التراث العربی، بیروت، لبنان، سن، ۱/۳

^۲ الکاسانی، علاء الدین، ابی بکر بن مسعود، بدائع الصنائع فی ترتیب الشرائع، سعید سنز، ادب منزل کراچی، ۱۹۱۰ء، ۱/۳

ضابطہ مذکورہ کی وضاحت:

مذکورہ ضابطہ والحرمة للاحترام دلیل النجاسة کے بارے میں علامہ لکھنویؒ فرماتے ہیں:

وفيه بحث وهو أن الحرمة قد تكون للنجاسة كما في شرب الخمر ولحم الخنزير ونحوها وقد تكون للكرامة كما في الانسان وقد تكون للمضرة والخبائة كحرمة أكل الطين والذباب والصفدع ونحوها كما مر منا تحقيق كل ذلك في بحث نواقض الوضوء عند قوله وما ليس بحدث ليس بنجس، فلا يصح قوله الحرمة اذا لم تكن للكرامة فانها آية النجاسة والصواب أن يقول اذا لم تكن للكرامة والمضرة والخبائة.^۱ علامہ لکھنویؒ کی تشریح سے یہ بات بالکل واضح ہو گئی کہ محض ایسی حرمت جو کہ کراہت کی وجہ سے نہ ہو، کسی چیز کی نجاست کی دلیل نہیں ہے، اس لیے کہ ہو سکتا ہے کہ اس چیز کو مضرت یا استخبثات کی وجہ سے حرام قرار دیا گیا ہو۔

اجزاء مذکورہ کی حلت پر امام ابن تیمیہؒ کی دلیل:

جیسا کہ مردار کے ان اجزاء کی طہارت کی بحث میں بیان کیا گیا کہ امام ابن تیمیہؒ نے اس مسئلہ پر تفصیل سے بحث فرمائی ہے، اسی مقام پر امام ابن تیمیہؒ فرماتے ہیں:

والثالث: ان الجميع طاهر: كقول ابى حنيفة وبو قول في مذهب مالك وأحمد وبذا القول بو الصواب، لأن الأصل فيها الطهارة ولا دليل على النجاسة وأيضاً فان بذه الأعيان هى من الطيبات ليست من الخبائث فتدخل في آية التحليل وذلك، لأنها لم تدخل فيما حرمه الله من الخبائث لا لفظاً ولا معنىً۔

اس عبارت میں امام ابن تیمیہؒ نے صراحت فرمائی ہے کہ یہ اجزاء قرآن مجید کی آیت ”وكل لهم الطيبات“ میں داخل ہیں، لہذا اس سے بھی معلوم ہوا کہ امام ابن تیمیہؒ کے نزدیک بھی یہ اجزاء حلال ہیں۔ علامہ شامیؒ نے بھی ان اجزاء کو حرام قرار نہیں دیا۔

مذکورہ بالا بحث کا خلاصہ ہم ان نکات میں بیان کر سکتے ہیں:

1- قرآن مجید سے مذکورہ اجزاء کی حرمت ثابت نہیں ہوتی، البتہ اباحت ثابت ہوتی ہے۔

2- احادیث مبارکہ سے بھی ان اجزاء کی حرمت ثابت نہیں ہوتی۔

^۱ لکھنوی، عبدالحی، السعایة علی شرح الوقاہیۃ ۱/۴

3- ان اجزاء کا کھانا مضر ہونے کی وجہ سے ممنوع ہے، اگر ان کا کھانا مضر نہ ہو تو کھانا جائز ہے۔

4- ان اجزاء کے کھانے کو دباغت شدہ کھال پر قیاس کرتے ہوئے ممنوع قرار نہیں دیا جاسکتا۔

غیر ماکول اللحم حیوانات کی تفصیل:

اللہ تعالیٰ نے جتنے بھی حیوان پیدا کیے ہیں وہ دو قسم پر ہیں بعض حیوان تو ایسے ہیں کہ جن کو بنی نوع انسان کے لیے جائز اور مباح قرار دیا گیا ہے اور بعض دوسروں کے استعمال سے منع کیا گیا ہے۔ اب ان تمام ممنوع حیوانات کی دو حالتیں ہیں۔

پہلے حصے میں ایسا حرام حیوان کہ جن کو مرتے وقت ذبح نہ کیا گیا اس کو جمع جمیع اجزاء ذکر کیا جائے گا۔ جبکہ دوسرے حصے میں ان حرام حیوانات کے احکام پر روشنی ڈالی جائے گی جن کو مرتے وقت ذبح کیا گیا ہو۔

(الف): حرام غیر مذبووح حیوان کی تفصیل:

حرام حیوان یعنی ایسے حیوان کہ شریعت میں جس کے کھانے کو ممنوع قرار دیا گیا ہو چاہے اس کی خباثت کی وجہ سے یا اس کی نجاست کی وجہ سے یا پھر اس کی تکریم کی وجہ سے۔ اس کے حکم شرعی معلوم کرنے کے لیے اس کو دو حصوں پر تقسیم کیا گیا ہے۔

۱- خنزیر

۲- خنزیر کے سوا باقی حرام حیوانات

خنزیر:

حرام جانوروں میں سے خنزیر نجس العین ہے۔ اس کی تمام اجزاء نجس ہیں، ان اجزاء پر دباغت یا ذبح وغیرہ کا کوئی اثر نہیں ہوتا، جس طرح یہ اجزاء پہلے نجس تھے، دباغت یا ذبح کے بعد بھی نجس ہی رہتے ہیں۔

أما الخنزیر فجميع أجزاءه نجسة، كذا في الاختيار^۱

اسی طرح تبیین الحقائق میں آیا ہے کہ:

وأما الخنزیر فجميع أجزاءه نجس العین خلافاً لمحمد في شعره وبو يقول ان حل الانتفاع به يدل على طهارته ولنا أنه نجس العین اذا "الهاء" في قوله تعالى "فانه رجس" منصرف اليه وبو يشمل جميع أجزاءه وجواز الانتفاع به للأساكفة للضرورة ولا

^۱ الشيخ نظام الدين، الفتاوى الهندية، جماعة من علماء الهند الاعلام، طبع ماجدیه کونید، ۱/۲۴

ضرورة في غيره فيبقى على أصله^۱۔

خنزیر کے علاوہ باقی حرام جانور:

کسی بھی جانور کے دو حصے ہوتے ہیں ایک اس کا گوشت چربی وغیرہ اور ایک اس کی کھال۔ دونوں کا حکم الگ الگ ہے۔

حرام غیر مذبووح حیوان کے گوشت، چربی کی تفصیل:

اس حصے میں غیر ماکول اللحم غیر مذبووح جانور کے وہ اجزاء جن میں خون سرایت کرتا ہے اور کھال کے علاوہ باقی اجزاء کا حکم شرعی ذکر کیا جائے گا۔

غیر ماکول اللحم غیر مذبووح جانور کے وہ تمام اجزاء جن میں خون سرایت کرتا ہے، جیسے گوشت، چربی وغیرہ سب نجس ہیں۔

اب جب یہ معلوم ہو گیا کہ مذکورہ بالا اجزاء نجس ہیں تو نجاست کی وجہ سے اس کا کھانا، استعمال کرنا بھی جائز نہ ہو گا۔ کیونکہ شریعت میں نجس چیز کا داخلی و خارجی ہر دو استعمالات ممنوع ہیں۔

حرام غیر مذبووح حیوان کی کھال:

ایسا حرام جانور جنہیں شرعی طریقے کے مطابق ذبح نہ کیا گیا ہو، یا بغیر ذبح کے مر جائے اس کی تفصیل:

غیر ماکول اللحم غیر مذبووح جانور کی کھال کی دو حالتیں ہیں یا تو اس کو دباغت دی ہوگی یا نہیں، دباغت سے پہلے اس کھال سے کسی طرح کا انتفاع جائز نہیں، کیونکہ غیر دباغت شدہ کھال بالاتفاق نجس ہے۔

حضرات احناف رحمہم اللہ کے نزدیک خنزیر کے علاوہ تمام جانوروں کی کھال دباغت سے پاک ہو جاتی ہے، چاہے اس جانور کا گوشت کھانا شریعت میں جائز ہو چاہے نہ ہو۔

الثامن أنه يطهر جميع جلود الميتة وغيرها حقيقة إلا الخنزير والآدمي وبهو مذنب

اصحابنا الحنفية كما ذكره المصنف^۲۔

جملہ مردار کے کھال پاک ہو جاتے ہیں سوائے خنزیر اور انسان کے: کہ نہ تو اس سے ظاہری نفع حاصل کیا جاسکتا ہے اور نہ ہی یہ حلال ہو سکتے ہیں۔

^۱ زیلعی، فخر الدین عثمان بن علی، م۔ ۷۴۳ھ) تبیین الحقائق شرح کنز الدقائق، المطبعة الکبری الامیریہ، بلاق، القاہرہ، ۱/۲۶

^۲ لکھنوی، السعایۃ علی شرح الوقاۃ ۱/۴۰۸

حرام مذبوح حیوان کی تفصیل:

حرام جانوروں کے اجزاء میں سے دودھ، انڈہ اور لعاب وغیرہ ایسے اجزاء ہیں جن میں خون سرایت نہیں کرتا مگر ماکولات و مشروبات کے اجزائے ترکیبی میں دودھ اور انڈے کا بہت دخل ہوتا ہے، لہذا ان جانوروں کے دودھ اور انڈے کے بارے میں یہاں پر تفصیل سے بحث کی گئی ہے۔

غیر ماکول اللحم کے دودھ کی تفصیل:

اگرچہ دودھ بھی ان اجزاء میں سے ہے جن میں خون سرایت نہیں کرتا، لیکن غیر ماکول اللحم کے دودھ کی طہارت اور نجاست اور حلت و حرمت پر فقہاء کرام نے مستقل بحث فرمائی ہے۔ اس تمام بحث کا خلاصہ یہ ہے کہ حرام جانوروں کا دودھ، ان کے گوشت کے تابع ہے، یعنی نجس ہے۔

ولبن الأتان نجس في ظاہر الروایة کذا في منیة المصلی وبو الصحیح کما في

شرحها-^۱

حرام مذبوح جانور کے انڈے کا حکم:

جس طرح حرام جانور کے دودھ کی طہارت اور نجاست میں جمہور کا نقطہ نظر یہ ہے کہ وہ نجس اور حرام ہے۔ اسی طرح حرام مذبوح جانور کے انڈے کی طہارت اور نجاست کے بارے میں بھی راجح اور مفتی بہ قول یہی ہے کہ ماکول اللحم جانور کا انڈہ نجس اور حرام ہے۔

حرام جانور کے وہ اجزاء جو گوشت کے حکم میں نہیں:

حرام جانوروں کے مالاتحہ الحیاة کے زمرے میں آنے والے ایسے اجزاء جو گوشت کے حکم میں نہیں ہوتے، مثلاً ہڈی، پروغیرہ کی تفصیل:

حرام جانور کے بال، ہڈی، پر، سینگ وغیرہ سب پاک ہیں، خواہ اس جانور کو شرعی طریقے کے مطابق ذبح کیا گیا ہو یا بغیر ذبح کے مر جائے۔ اس لیے کہ ان اجزاء کی طہارت کے لیے ذبح شرط نہیں ہے۔

اسی طرح علامہ کاسانی نے فرمایا کہ:

ومنها الذکاة في تطہیر الذبیح وجملة الکلام فیها أن الحيوان ان کان مأكول اللحم

فذبح طہو بجمیع أجزاء الا الدّم المسفوح وان لم یکن مأكول اللحم فما بو طاہر من

^۱ ہاشم ٹھٹھوی، فاکہیۃ البستان، جنڈیرولا بیریری، حیدرآباد سندھ، ص ۲۹

المیتة من الأجزاء التي لا دم فيها كالشعر وأمثاله يطهر منه بالذكاة عندنا۔ ۶۰
 ماکول اللحم حیوان کو اگر ذبح کیا جائے تو وہ اپنے تمام اجزاء سمیت پاک ہو جاتا ہے سوائے دم مسفوح کے، اور
 اگر وہ غیر ماکول اللحم حیوان ہو تو اس کو ذبح کرنے سے اس کے صرف وہ اعضاء کہ جن میں خون سرایت نہیں کرتا
 ، جیسا کہ بال وغیرہ وہ سب پاک ہو جاتے ہیں۔

حرام مذبوح جانور کا گوشت اور چربی کی تفصیل:

غیر ماکول اللحم مذبوح جانور کے گوشت اور چربی کی تفصیل:

مفتی بہ قول کے مطابق غیر ماکول اللحم مذبوح کا گوشت، چربی وغیرہ نجس ہیں۔

قوله: فی المتن وذبح مالا يؤکل لحمه يطهر لحمه وجلده قال فی باب المیاء من النہایة فی
 بذه الروایة نوع ضعف والصحیح أن اللحم لا يطهر بالذکاة وكذا فی معراج الدراية

وغیرہما۔^۱

مصنف کے ہاں مذکورہ جانور میں ذکاة شرعی سے طہارت حاصل نہ ہوگی۔

علامہ شامی لکھتے ہیں:

وقوله تقدم فی الطہارة ترجیح خلافه وهو أن اللحم لا يطهر بالذکاة والجلد يطهر
 بہا۔ أقول وبما قولان مصححان، وبعدم التفصیل جزم فی الہدایة والکنز هنا، نعم

التفصیل أصح ما یفتی بہ۔^۲

ان تمام مذکورہ بالا حوالہ جات اور عبارات کی روشنی میں یہ بات بالکل واضح ہو گئی کہ غیر ماکول اللحم مذبوح
 حیوان کا گوشت چربی وغیرہ نجس بھی ہے اور حرام بھی لہذا ان سے کسی بھی قسم کا داخلی یا خارجی استفادہ حاصل نہیں
 کیا جاسکتا۔

حرام مذبوح جانور کی کھال

غیر ماکول اللحم مذبوح جانور کی کھال کا حکم:

خزیر کے علاوہ دیگر حرام جانوروں کو اگر ذبح کیا جائے تو ان کی کھال پاک ہو جاتی ہے۔ چنانچہ صاحب البحر
 الرائق نے اس کے بارے میں لکھا ہے کہ:

^۱ ہاشیہ شلبی، ۵/۲۹۶

^۲ رد المحتار علی الدر المختار، ۶/۳۰۸

ولحوم السباع، وشحومها، وجلودها بعد الذکاة کجلود الميتة بعد الدبغ فیجوز

بیعها، ولا تنتفع بها ما عدا الأکل لطهارته بالذکاة الا جلد الخنزیر۔^۱

فتاویٰ ہندیہ کی عبارت ملاحظہ کیجیے:

وما طہر جلده بالدبغ طہر جلده بالذکاة وكذلك جميع أجزاء تطہر بالذکاة

الا الدم وبو الصبیح من المذهب۔ کذا فی محیط السرخسی۔^۲

اور علامہ کاسانی نے بدائع الصنائع میں لکھا ہے کہ:

ومنها الذکاة فی تطہیر الذبیح، وجملة الکلام فیما أن الحيوان ان کان مأكول اللحم

فذبح طہر بجميع أجزاء الا الدم المسفوح، وان لم یکن مأكول اللحم فما بو طاهر من

المیتة، من الأجزاء التي لا دم فیها، كالشعر وأمثاله، یطہر منه بالذکاة عندنا۔ وأما

الأجزاء التي فیها الدم كاللحم والشحم والجلد فهل تطہر بالذکاة، اتفق أصحابنا علی

أن جلده یطہر بالذکاة۔^۳

نور الایضاح کی عبارت ہے:

وتطہر الذکاة الشرعية جلد غیر المأكول دون لحمه علی أصح ما یفتی به۔

ان تمام عبارتوں کی روشنی میں یہ بات بالکل واضح ہو گئی کہ خنزیر کے علاوہ دیگر حرام جانوروں کو اگر ذبح کیا

جائے تو اس کی کھال پاک ہو جاتی ہے جس کی وجہ سے اس کو خارجی طور پر استعمال میں لانا ممنوع نہ ہو گا۔

حلت وحرمت:

اب سوال یہ پیدا ہوتا ہے کہ پاک ہونے کے علاوہ مذکورہ کھال کا کھانا جائز ہے کہ نہیں۔

اس کے بارے میں حکم شرعی یہ ہے کہ اس کا کھانا جائز نہیں ہے۔

ولحوم السباع، وشحومها، وجلودها بعد الذکاة کجلود الميتة بعد الدبغ فیجوز

بیعها، ولا تنتفع بها ما عدا الأکل لطهارتها بالذکاة الا جلد الخنزیر۔^۴

^۱ البحر الرائق، ۶/۸۸

^۲ الفتاویٰ الہندیہ، ۱/۲۵

^۳ بدائع الصنائع، ۱/۸۶

^۴ البحر الرائق، ۶/۸۸

کہ درندوں کا گوشت اور چربی اور کھال دباغت کے بعد بیچنا جائز ہے اور کھانے کے سوا باقی انتفاع حاصل کرنا بھی جائز ہے مگر اس کا کھانا جائز نہیں۔

اسی طرح علامہ شامی فرماتے ہیں:

أما إذا كان جلد مالا يؤكل فإنه لا يجوز أكله اجماعاً لأن الدباغ فيه ليس بأقوى

من الذكاة، وذكاته لا تبيحه فكذا دباغه بحر عن السراج^۱

غیر ماکول اللحم حیوان کی کھال کو کھانے کے طور پر استعمال کرنا بعد از دباغت بھی بالاتفاق جائز نہیں ہے، کیونکہ دباغت ذبح سے زیادہ قوی نہیں ہے تو جب حرام جانور کے اندر ذبح کا عمل مؤثر نہیں ہوتا تو دباغت کیسے مؤثر ہو سکتی ہے۔ لہذا ثابت ہوا کہ حرام (غیر ماکول اللحم) حیوان کی کھال کا کھانا یا اس کو کسی بھی طرح سے اجزائے ترکیبی کی صورت میں داخلی استعمال میں لانا جائز نہیں ہے۔

جیلٹن: (Gelatin)

ماکولات و مشروبات میں آج کل جتنے بھی Food Additives استعمال ہو رہے ہیں ان تمام میں سب سے زیادہ جس نے اشتباہ پیدا کیا ہے وہ جیلٹن ہے۔

تعریف اور ماخذ:

جیلٹن ہائیڈرالسس (یعنی گرم پانی کے ذریعے آبی تحلیل کے عمل سے) حاصل ہونے والا ایک ایسا مصنوع ہے جس کا قدرتی کوئی وجود نہیں ہوتا۔ چنانچہ انسائیکلو پیڈیا آف فوڈ سائنس اینڈ ٹیکنالوجی میں اس کی تعریف ان الفاظ میں بیان کی گئی ہے۔

Gelatin is a hydrolysis product obtained by not water extraction and does not exist in nature.²

جیلٹن ہائیڈرالسس (یعنی گرم پانی کے ذریعے آبی تحلیل کے عمل سے) حاصل ہونے والا ایک ایسا مصنوع ہے جس کا قدرتی کوئی وجود نہیں ہوتا۔

جیلٹن چونکہ ایک مختلف العناصر مادہ ہے جو کہ جانوروں کے کیمیائی عوامل سے گذر کر ان کو لاجن (Collagen) کی مدد سے بنایا جاتا ہے اور یہ کبھی بھی قدرتی طور پر نہیں پایا جاتا ہے، اس کی کیمیائی اور طبیعت

^۱ ابن عابدین، رد المحتار علی الدر المختار، ۲۰۳/۱

² The encyclopedia of food sciences and technology 1992, vol. 2 P.1287

خصوصیات براہ راست جانوروں کے کولاجن اور اس میں استعمال کے گئے کیمیائی مادوں وغیرہ سے متعلق ہوتی ہے کولاجن کو حاصل کرنے کا بنیادی ماخذ جانوروں کی ہڈیاں، کھال کے حصے اور خنزیر کے نیم بستہ گوشت کی اوپری پرت ہے، ہڈیاں اور کھال سے حاصل کیا جانے والی جیلائن تجارتی مقدار میں دنیا کے مختلف حصوں میں بہ آسانی دستیاب ہے۔^۱

ٹائپ اے جیلائن تیزاب کے کیمیائی عمل سے گزرے (Precursor) سے حاصل کیا جاتا ہے اور (PHq) کی حدود میں آئسو الیکٹرک پوائنٹ ظاہر کرتا ہے جب کہ ٹائپ بی جیلائن الکلی کے کیمیائی عمل سے گزر کر (Precursor) سے حاصل کیا جاتا ہے اور (pH4.7) کی حدود میں آئسو الیکٹرک پوائنٹ ظاہر کرتا ہے۔

جیلائن کا استعمال:

جیلائن انتہائی کثرت کے ساتھ استعمال ہوتی ہے بہت سی چیزوں میں اسے ڈالا جاتا ہے مگر اس کے استعمال کے دو طریقے زیادہ معروف ہیں۔

پہلا طریقہ:

کیپسول کے خول جن میں ادویات بھری جاتی ہیں، یہ جیلائن سے بنتے ہیں۔

دوسرا طریقہ:

جیلائن اپنے دوسرے طرز استعمال میں بہت سی غذاؤں میں ایک قسم کی لزوجت (Stickness) چپکاہٹ اور لیس دادر اندہ پن پیدا کرنے کے لیے یا تو بذات خود ڈالی جاتی ہے اور یا پھر بہت سی چیزوں اور غذاؤں مثلاً پیسٹریوں اور کیکیوں وغیرہ میں ذائقہ نکھارنے کی غرض سے جو پاؤڈر یا کوئی مائع چیز وغیرہ ڈالی جاتی ہے وہ بھی جیلائن سے ہی بنی ہوئی ہوتی ہے اور یوں اس کا استعمال بالواسطہ وجود میں آتا ہے اور ان کے علاوہ بہت سی دواؤں وغیرہ میں بھی ڈالی جاتی ہے۔

جیلائن کے استعمال کے احکام:

Vegetable Gelatin اور Microbial Gelatin میں تو سرے سے کوئی شک و شبہ اور اشکال ہی نہیں بغیر کسی تردد کے یہ حلال ہیں۔

^۱ جدید فقہی مباحث، ۱/۱۰۰

لیکن اگر جیلاٹن کے بارے میں پتہ چلے کہ اس کی اصل حیواناتی ہے جس کا مطلب یہ ہے کہ وہ حیوان کی کھال یا ہڈی سے بنائی گئی ہے تو ایسی صورت میں اس پر کسی بھی حکم کا مدار اس بات پر موقوف ہے کہ یہ کسی اسلامی ملک مثلاً پاکستان یا سعودی عرب وغیرہ کسی ایسے ملک میں کہ جس کے بارے میں تین تین یہی ہے کہ وہاں جانور حلال ہو گا اور مذہب شرعی بھی، تو اسکے حلال ہونے میں بھی کوئی شبہ نہیں۔

لیکن عام طور سے یہ جیلاٹن ایسے ملکوں میں بنتی ہے جہاں پر حلال و حرام جانوروں میں کوئی امتیاز نہیں ہوتا اور پھر اگر اس کے بارے میں یہ بھی پتہ چل جائے کہ یہ جیلاٹن سور کی کھال یا ہڈی سے بنی ہے تو بھی اس کے جواز کا کوئی راستہ نہیں، مگر یہ کہ ثابت ہو جائے کہ جیلاٹن کی تیاری کے دوران مقلوب الماہیت (اس کی ماہیت و حقیقت ہی تبدیل) ہو گئی ہے تو ایسی صورت میں ماہیت و حقیقت کے بدل جانے کی وجہ سے اس کا یہ حکم مذکور بھی بدل جائے گا۔

جیلاٹن کی بناوٹ:

جیلاٹن کا اصل کولا جن ہے اور اس کولا جن سے جیلاٹن بنانے کا طریقہ کار یہ ہوتا ہے کہ پہلے کولا جن کو تحلیل کیا جاتا ہے اس تحلیل کو ہائیڈرولائسٹس کہتے ہیں یعنی تحلیل کا وہ خاص عمل جس میں پانی کا استعمال کیا جاتا ہے کیونکہ لائسٹس کا مطلب ہے توڑنا اور ہائیڈرولائسٹس کا مطلب ہے پانی، یعنی پانی کی مدد سے کسی چیز کو تحلیل کرنا، یہ عمل تیز اور الکی دونوں کی مدد سے کیا جاسکتا ہے اور آج کل بھی دونوں ہی طریقے رائج ہے، اس کولا جن کو گلانے اور تحلیل کرنے کے لیے جانور کی ہڈیاں یا کھال وغیرہ ایک بڑے برتن میں تیزاب میں ایک خاص مدت کے لیے ڈال دی جاتی ہے یہ مخصوص مدت کمپنیوں کا ایک تجارتی راز ہوتا ہے اس کو ٹریڈ سکرپٹ کہا جاتا ہے کیونکہ جتنی زیادہ دیر یہ استحلال سے گزریں گی اتنی ہی تحلیل ہوگی جس کی وجہ سے کوالٹی میں بھی فرق پڑتا ہے۔

الکی کا عمل وہی پرانا اور روایتی طریقہ ہے جس میں باقاعدہ ایک طرح سے چونے کی کنڈیاں بنائی جاتی ہے جس کے اندر چونے کی پانی میں ہڈیوں کو تقریباً ساٹھ دن تک کے لیے ڈال دیا جاتا ہے، کھال کو کاسٹک سوڈا میں ایک خاص مدت کے لیے رکھا جاتا ہے بعد ازاں اس کو دھو کر الکی کے اثر کو زائل کیا جاتا ہے یہ عمل کھال اور ہڈی دونوں میں کیا جاتا ہے تاکہ تیزابیت کو مکمل طور ختم کر دیا جائے اس کے بعد ان اجزاء سے گرم پانی کی مدد سے جیلاٹن کا محلول تیار کیا جاتا ہے جس میں چار سے سات فیصد جیلاٹن ہوتی ہے یعنی بہت ہی ڈائیلیوٹ یا کم وقت کا محلول یا سلوشن ہمیں جیلاٹن کا ملتا ہے، اس کو چھان کر صاف کر کے خالص کیا جاتا ہے جس میں پھر ۲۵ سے ۳۰ فیصد تک جیلاٹن ہوتی ہے۔

پھر اس کے بعد ضرورت کے مطابق مائع و جامد ہر دو طرح سے جیلاٹن بنائی جاسکتی ہے، مائع بنانے کے لیے اس کو بہت زیادہ درجہ حرارت پر رکھتے ہیں جس کے نتیجے میں وہ مائع بن جاتی ہے اور جامد بنانے کے لیے اسے بہت ہی کم درجہ حرارت پر رکھتے ہیں جس سے وہ جم جاتی ہے۔

اس پورے عرصہ کے عمل میں یہ بات بالکل واضح ہے کہ اس سارے عمل میں دباغت بہت اعلیٰ درجہ کی ہو جاتی ہے، پھر اگر وہ کھال ہے تو دباغت سے پاک ہو گئی اور دباغت کے بارے میں یہ بات طے ہے کہ کھال چاہے مراد رہی کی کیوں نہ ہو دباغت سے پاک ہو جاتی ہے لہذا جب وہ جیلاٹن کھال سے بنی ہوئی ہے اور کھال بھی خنزیر کی نہیں بلکہ گائے کی ہے تو اب اس کے ناپاک ہونے کا کوئی امکان باقی رہا ہے اور نہ ہی اس کا کوئی سوال پیدا ہوتا ہے لہذا ایسی صورت میں یہ جیلاٹن بغیر کسی شک و شبہ کے پاک ہے۔^۱

جیلاٹن کا داخلی استعمال:

یہاں پر یہ سوال باقی رہ جاتا ہے کہ پاک ہونے کی طرح کیا اس جیلاٹن کا کھانا بھی جائز ہے یا نہیں؟ اس کے بارے میں فقہاء کرام کے مختلف نقطہ ہائے نظر ہیں۔

شافعہ کا نقطہ نظر:

امام شافعیؒ کے یہاں پاک ہونے کی طرح اس کا کھانا بھی جائز ہے۔

احناف کا نقطہ نظر:

احناف کے نقطہ نظر کے مطابق مذکورہ جیلاٹن پاک تو ہے مگر اس کا کھانا جائز نہیں۔^۲

اس کے پاک ہونے کی بناء پر جو چیزیں اس سے تیار کی جاتی ہیں وہ بھی پاک ہوں گی مگر ان کے استعمال کے بارے میں تفصیل یہ ہے کہ اگر تو کسی حاجت شدیدہ کی وجہ سے اس کا استعمال کیا جا رہا ہے جیسا کہ مثلاً کوئی ایسی دواء ہے جس کا اور کوئی متبادل بھی موجود نہیں تو ایسی صورت میں (جبکہ وہ ضرورت سے بڑھ کر حاجت کے درجہ میں ہے) جواز کے قول کو مد نظر رکھتے ہوئے دو وجوہ کی بناء پر اس کے استعمال کی گنجائش معلوم ہوتی ہے۔

۱۔ جواز کا قول اگرچہ غیر مفتی بہ ہے لیکن حاجت کی صورت میں مرجوح وغیر مفتی بہ قول کو بھی لوگوں کے عام مبتلا ہونے کی بناء پر اختیار کرنے کی گنجائش ہوتی ہے۔

^۱ جدید فقہی مباحث، ۱/۱۰۰

^۲ ابن قدامہ، ابو محمد عبد اللہ بن احمد بن محمد م۔ ۶۲۰ھ المغنی، دار الطباعة، مصر، ۱/۸۷

۲۔ ریٹ کے مسئلہ میں ذکر کردہ اصول کے مطابق امام ابو حنیفہؒ نے نہ صرف انفج کو طاہر و پاک کہا ہے بلکہ اس کے کھانے کو بھی جائز قرار دیا ہے تو مذکورہ انفج والے اصول پر اس قول کو قیاس کر لینے سے اس قول مرجوح میں ایک طرح سے قوت پیدا ہو جاتی ہے جسے بہر حال حاجت کے وقت میں اختیار کرنے کی گنجائش ہے لیکن جہاں حاجت و ضرورت نہ ہو جیسا کہ آنسکریم یا ایسے ہی منہ کے ذائقہ کو نکھارنے یا دوبالا کرنے والی وہ اشیاء جن کے نہ کھانے کی صورت میں کوئی نقصان نہیں ہوتا، تو ایسے مواقع پر ان سے بچنا چاہیے۔

خلاصہ بحث و تجزیہ:

مندرجہ بالا تجزیاتی مطالعہ کے بعد ہم اس نتیجہ پر پہنچے ہیں کہ فقہ اسلامی میں اللہ تعالیٰ نے اتنی وسعت رکھی ہے کہ تمام امور و مسائل کا حل اس میں ہے مگر ضرورت اس امر کی ہے کہ شریعت کے تمام پہلوؤں پر تحقیق اور اجتہادی منہج اختیار کیا جائے تاکہ دور جدید کی مصنوعات کی اجزائے ترکیبی کی تیاری استعمال، اثرات اور ان کی متبادل اجزاء کا حکم معلوم کیا جاسکے۔

ماکولات و مشروبات میں شامل مشبوہ ای نمبرز

| نمبر شمار | E-Code | نام | شرعی حیثیت | وجہ اشتباہ |
|-----------|----------|----------------|------------|---------------------------|
| ۱ | E 120 | Carminic Acid | مضبوط | کوچنیل کیٹرا |
| ۲ | E153 | Carbon Black | مضبوط | جانور |
| ۳ | E161 (a) | Flavoxanthin | مضبوط | تیل یا چربی |
| ۴ | E161 (b) | Lutein | مضبوط | انڈے کی زردی |
| ۵ | E290 | Carbon Dioxide | مضبوط | شراب سے ہونے کا امکان |
| ۶ | E322 | Lecithin | مضبوط | انڈہ |
| ۷ | E334 | Tartaric Acid | مضبوط | شراب سازی کی ضمنی مصنوعات |

| | | | | |
|---------------------------|-------|---|-------|----|
| شراب سازی کی ضمنی مصنوعات | مشبوہ | Sodium Tartrate | E335 | ۸ |
| شراب سازی کی ضمنی مصنوعات | مشبوہ | Potassium Tartrate | E 336 | ۹ |
| شراب سازی کی ضمنی مصنوعات | مشبوہ | Sodium Potassium Tartrate | E337 | ۱۰ |
| ٹارٹیرک ایسڈ | مشبوہ | Meta Tartaric Acid | E 336 | ۱۱ |
| ٹارٹیرک ایسڈ | مشبوہ | Calcium Tartrate | E 354 | ۱۲ |
| گلیسرین | مشبوہ | Oxy Stearin | E 387 | ۱۳ |
| تیل، چربی | مشبوہ | Glycerin | E 422 | ۱۴ |
| اسٹیرک ایسڈ | مشبوہ | Polyoxyethylene (8) Stearate | E 430 | ۱۵ |
| اسٹیرک ایسڈ | مشبوہ | Polyoxyethylene(40)Stearate | E 431 | ۱۶ |
| فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Tween 20 | E 432 | ۱۷ |
| فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Tween 80 | E 433 | ۱۸ |
| فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Tween 40 | E 434 | ۱۹ |
| اسٹیرک ایسڈ | مشبوہ | Tween 60 | E 435 | ۲۰ |
| اسٹیرک ایسڈ | مشبوہ | Tween 65 | E 436 | ۲۱ |
| جانور | مشبوہ | Gelatin | E 441 | ۲۲ |
| فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Emulsifier YN | | ۲۳ |
| گلیسرین | مشبوہ | Glycerol Esters of wood Rosin | | ۲۴ |
| فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Dodium Potassium & Calcium salts of fatty acid | | ۲۵ |

| | | | | |
|-----------------------|-------|---|--------------|----|
| فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Magnesium salts of fatty acid | E 470 (b) | ۲۶ |
| گلیسرین اور فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Glyceryl mono stearate | E 471 | ۲۷ |
| گلیسرین اور فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Acetoglycerides | E 472(a) | ۲۸ |
| گلیسرین اور فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Lactoglycerides | E 472(b) | ۲۹ |
| گلیسرین اور فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Citroglycerides | E 472(c) | ۳۰ |
| گلیسرین اور فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Tartaric acid glycerolesters | E 472(d) | ۳۱ |
| گلیسرین اور فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Acetyl tartaric acid glycerol esters | E 472(e) | ۳۲ |
| گلیسرین اور فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Mixed Acetic & Tarfaric acid esters of mono & Diglycerides | E 472(f) | ۳۳ |
| گلیسرین اور فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Sucrose esters of fatty acids | E 473 | ۳۴ |
| گلیسرین اور فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Sucroglycerides | E 474 | ۳۵ |
| گلیسرین اور فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Polyglycerol of esters | E 475 | ۳۶ |
| گلیسرین اور فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Poly glycerol polyricinoleate | E 476 | ۳۷ |
| گلیسرین اور فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Propylene Glycol Esters of fatty acid | E 477 | ۳۸ |
| گلیسرین اور فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Lactylated fatty acid esters | E 478 | ۳۹ |
| فیٹی ایسڈ | مشبوہ | Thermally oxidezed soya bean oil interacted with mono & Di glycerides of fatty aciends | E 472(b) | ۴۰ |

| | | | | |
|------------------------|-------|------------------------------|-------|----|
| اسٹیرک ایسڈ | مشبوہ | Sodium stearol -2 lactylate | E 481 | ۴۱ |
| اسٹیرک ایسڈ | مشبوہ | Calcium stearol -2 lactylate | E 482 | ۴۲ |
| اسٹیرک ایسڈ | مشبوہ | Stearly Tartrate | E 483 | ۴۳ |
| اسٹیرک ایسڈ | مشبوہ | Stearyl Citrate | E 484 | ۴۴ |
| گلیسرین | مشبوہ | Propylene glycol | E 490 | ۴۵ |
| اسٹیرک ایسڈ | مشبوہ | Sorbitan mono Stearate | E 491 | ۴۶ |
| اسٹیرک ایسڈ | مشبوہ | Sorbitan Tristearate | E 492 | ۴۷ |
| لارک ایسڈ | مشبوہ | Sorbitan Monolaurate | E 493 | ۴۸ |
| اولیک ایسڈ | مشبوہ | Sorbitan mono Oleate | E 494 | ۴۹ |
| پالمٹک ایسڈ | مشبوہ | Sorbitan mono Palmitate | E 495 | ۵۰ |
| جانور کی ہڈیاں | مشبوہ | Edible Bono Phosphate | E 493 | ۵۱ |
| جانور | مشبوہ | Stearic acid | E 493 | ۵۲ |
| اسٹیرک ایسڈ | مشبوہ | Ammonium stearate | E 493 | ۵۳ |
| اسٹیرک ایسڈ | مشبوہ | Magnesium stearate | E 572 | ۵۴ |
| اسٹیرک ایسڈ | مشبوہ | Magnesium stearate | E 573 | ۵۵ |
| جانور | مشبوہ | Inosinic acid | E 630 | ۵۶ |
| جانور | مشبوہ | Sodium5-Inosinate | E 631 | ۵۷ |
| جانور | مشبوہ | Di Potassium inosinate | E632 | ۵۸ |
| جانور | مشبوہ | Calcium Inosinate | E 633 | ۵۹ |
| کیٹیم انوسینیٹ | مشبوہ | Calcium5-Nucleotides | E 634 | ۶۰ |
| ڈائی سوڈیم انوسینیٹ | مشبوہ | Sodium5-Ribon nucleotide | E 635 | ۶۱ |
| جلائین | مشبوہ | Glycine and its sodium salt | E 640 | ۶۲ |
| انسانی بال، مرغی کے پر | مشبوہ | L-cysteine | E 910 | ۶۳ |

| | | | | |
|--------------------|-------|-------------------------|--------|----|
| روغنیات، چربی | مشبوہ | Esters of colophane | E915 | ۶۴ |
| انسانی بال | مشبوہ | Cysteine hydro chloride | E 920 | ۶۵ |
| بال اور پروٹین | مشبوہ | L-cysteine | E 921 | ۶۶ |
| جانور (پتہ کاپانی) | مشبوہ | Cholic acid | E 100 | ۶۷ |
| جانور (انڈہ) | مشبوہ | Lysozyme | E 1105 | ۶۸ |

ماکولات و مشروبات میں شامل حیوانی مشبوہ اجزائے ترکیبی

| وجہ اشتباہ | Critical Source ممکنہ مشکوک ذرائع | اردو تلفظ | مشبوہ اجزاء | نمبر شمار |
|---------------|--------------------------------------|--------------------|---------------------|-----------|
| مردار، نجس | خنزیر، گائے، بھیڑ | ایڈرینالین | Adrenaline | ۱ |
| مردار، نجس | انڈے، دودھ، خون | البیومن | Albumen | ۲ |
| نجس | جانوروں کا پیشاب | الینٹون | Allantion | ۳ |
| مردار | جانور | امینو ایسڈ | Aino Acid | ۴ |
| مردار | جانور کا جگر | ایراکائیڈ انک ایسڈ | Arachidonic Acid | ۵ |
| نجس | جانور | بلڈ | Blood | ۶ |
| مردار | جانور کی ہڈی | بون چار | Bone Char | ۷ |
| مردار | جانور کی ہڈی | بون میل | Bone meal | ۸ |
| نجس | جانور کا پیشاب | کاربامائیڈ / یوریا | Carbamide/Urea | ۹ |
| خبثیت | کوچنیل (قرمز) نامی کیڑا | کارمین | Carmine | ۱۰ |
| مردار | بھیڑ، گوڑے وغیرہ کی آنتیں | کیٹ گٹ | Catgut | ۱۱ |

| | | | | |
|--------------------|---|-----------------|------------|----|
| غیر ماکول اللحم | نامی بلی نما جانور | سوٹ | Civet | ۱۲ |
| مردار، نجس | جانور | کولاجن | Collagen | ۱۳ |
| مردار، نجس | گوشت | کریٹین | Creatine | ۱۴ |
| نجس | پیشان گوڑھے کے بال | سسٹین | Cysteine | ۱۵ |
| مردار، نجس | گائے خنزیر کی آنتیں | ڈیوبینم | Doubenum | ۱۶ |
| مردار | گائے کے گردن کے پٹھے | الاسٹین | Elastin | ۱۷ |
| مردار | شتر مرغ سے مشابہ پرندہ | ایمیو آئل | Emu oil | ۱۸ |
| مردار، نجس | گائے کی بچہ دانی، حاملہ گھوڑی کا پیشاب | ایسٹروجن | Estrogen | ۱۹ |
| مردار، نجس | جانور کی چربی | فیٹی ایسڈ | Fatty acid | ۲۰ |
| مردار، نجس | پرندے کے پر | فیدرز | Feathers | ۲۱ |
| مردار، استحباب | خنزیر / گائے | جلائین / جیلائن | Gelatin | ۲۲ |
| مردار، نجس | جانور کی چربی | گلسرائیڈ | Glycerides | ۲۳ |
| مردار، نجس | جانور کی چربی | گلسرین | Glycerin | ۲۴ |

| | | | | |
|--|---|------------------------------|------------------------------|----|
| مردار، نجس | ناٹ / جبل سری، جوڑوں کی ارد گرد کی رطوبتیں | ہیالورائک ایسڈ | Hyaluronic acid | ۲۵ |
| مردار، نجس | جانور | ہائیڈرولائزڈ اینمل پروٹین | Hydrolyzed animal protein | ۲۶ |
| غیر ماکول اللحم، نجس | خنزیر کا بلبہ | انسولین | Insulin | ۲۷ |
| مردار، خبیث | سینگ، کھر، پرندوں کے پر | کیراٹن | Keratin | ۲۸ |
| غیر ماکول اللحم، نجس | خنزیر کا پیٹ | لارڈ | Lard | ۲۹ |
| استحباب، کرامت، غیر ماکول اللحم | جانور، انسان کے بال | ایل سیسٹین | l-Cysteine | ۳۰ |
| مردار | چھڑے کا معدہ اور زبان | لائپیس | Lipase | ۳۱ |
| مردار، نجس | جانور | لیپڈز | Lipids | ۳۲ |
| خبیث | نیولے سے مشابہ آبی جانور | منک آئل | Mink oil | ۳۳ |
| مردار نجس، خبیث | ہرن چوہے سے مشابہ آبی جانور | مسک | Musk | ۳۴ |
| خبیث | آبی جانور کے اعضاء تناسل | اولیک ایسڈ | Oleic acid | ۳۵ |
| غیر ماکول | خنزیر کا معدہ | پیسپین | Pepsin | ۳۶ |

| | | | | |
|-------------------------|--|---------------|--------------|----|
| اللحم، نجس | | | | |
| غیر ماکول اللحم، نجس | خنزیر کے بال | پگ ہئیر | Pig hair | ۳۷ |
| استحباب، مردار | بچہ دانی | پلا سینٹا | Placenta | ۳۸ |
| مردار، نجس | جانور کے پروٹین | پولی پیپٹائیڈ | Polypeptide | ۳۹ |
| مردار، نجس | جانور کے فیٹی ایسڈ | پولی سر بیٹ | Polysorbate | ۴۰ |
| مردار، نجس | بچھڑا، مینا، اونٹ | ریٹنٹ | Renet | ۴۱ |
| مردار، نجس | جانور | ریٹینول | Retinol | ۴۲ |
| مردار، نجس | گائے، خنزیر، بھیڑ، کتے یا بلی کی چربی | سٹیرک ایسڈ | Stearic acid | ۴۳ |
| مردار، نجس | چربی | ٹیلو | Tallow | ۴۴ |
| مردار، نجس | جانور | وٹامن ڈی تھری | Vitamin D3 | ۴۵ |